



SICILIADE

PIATTI D'AUTORE  
PRONTI A STUPIRE

---



GUSTOSI PIATTI SURGELATI  
PRONTI DA SERVIRE IN POCHI MINUTI





ECCELLENTI SÌ,  
SURGELATI ANCHE,  
PRONTI SUBITO.  
UNA COLLEZIONE DI PIATTI  
RAFFINATI E GUSTOSI.

Siciliade è un vera e propria collezione di piatti surgelati raffinati e saporiti, ideati e messi a punto dal nostro chef e creati per soddisfare al meglio le esigenze di operatori e professionisti qualificati dell'Ho.Re.Ca. e della distribuzione alimentare. Scegliere Siciliade vuol dire, infatti, proporre piatti gourmet approntati in pochi minuti in forno o in microonde, e in grado di essere apprezzati da quella parte della propria clientela più attenta alla qualità.

I Primi, i Secondi e i Condimenti Siciliade sono completi di tutto e sono preparati e cucinati utilizzando ingredienti di prima qualità, selezionati privilegiando prodotti del territorio siciliano.

Il processo di surgelazione, accurato e tecnologicamente avanzato, permette di conservare integre, anche per lungo tempo, le proprietà organolettiche e nutrizionali dei piatti, che, una volta rinvenuti, sprigionano profumi intensi e donano sapori preziosi.

Racchiusi in confezioni eleganti e d'impatto, i piatti Siciliade sono pronti per essere preferiti. E soprattutto per essere gustati.

**Primi, secondi e condimenti da rinvenire in poco tempo**

**Ingredienti di prima scelta e selezionati con cura**

**Ricette gourmet elaborate ed eseguite dal nostro chef**

**Prodotti in Sicilia e garantiti da Altamarea**



# PRIMI PIATTI

---





# CALAMARATA

CON VELLUTATA DI PESCE SPADA  
E PISTACCHIO



7 MIN



15 MIN

## INGREDIENTI

Pesce spada 30% (*Xiphias gladius*); calamarata 20% (semola di grano duro, acqua); polpa di pomodoro 16,4%; cipolla 5%; olio extra vergine d'oliva 5%; semilavorato a base di grassi vegetali UHT 5% [acqua, grassi vegetali (25%) (palma, girasole, cotone), latticello in polvere, maltodestrine, emulsionanti (E471, E322 lecitina di soia, E472b), stabilizzanti (E412, E410), colorante betacarotene]; misto per soffritto 5% (verdure in proporzione variabile: cipolla, carote, sedano); vino bianco 5%; zucchero di canna 4%; pistacchio in granella 2%; sale; aglio; pepe nero.





# RAVIOLI DEL MARE

SU RAGÙ DI BRANZINO E GAMBERETTI



7 MIN



15 MIN

## INGREDIENTI

Ravioli di pesce 35%:

[sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua. ripieno: branzino 53%, purea di patata, olio extravergine di oliva, succo di agrumi (arancia, limone), scorza di agrumi (arancia, limone), erba cipollina, aglio, pepe, sale].

Condimento/salsa 65%:

branzino 15% (*Dicentrarchus labrax*) - allevato in Grecia; pomodoro ciliegino 10%; latte UHT 10%; gambero rosa 5% (*Parapenaeus longirostris*) pescato con reti da traino; olio extra vergine di oliva 5%; burro 5%; zucchero di canna 5%; polpa di pomodoro; cipolla; farina di grano tenero tipo 00; sale; prezzemolo; basilico; peperoncino; pepe nero; noce moscata.





# PASTA CON SARDE

## GRATINATA



7 MIN



15 MIN

## INGREDIENTI

Anelletti 20,4% (semola di grano duro, acqua); polpa di pomodoro 20,4%; filetti di sarda 20,4% (*Sardina pilchardus*); finocchietto selvatico 10%; mandorle 8%; olio extra vergine d'oliva 5%; zucchero di canna 5%; cipolla 4%; sale; pane grattugiato 1,5% (farina di grano tenero tipo "0", sale, lievito di birra); uva sultanina 1% (uva secca, olio di semi di girasole); acciughe sott'olio 0,5% [(*Engraulis encrasicolus*), olio di girasole, sale]; aglio; basilico; pepe nero; zafferano.





# COUS COUS

## DI PESCE ALLA TRAPANESE



7 MIN



15 MIN

## INGREDIENTI

Semolino reidratato 49% (acqua, semola di grano duro); pesce spada 8% (*Xiphias gladius*); totano atlantico 8% (*Illex argentinus*); tonno a pinne gialle 8% (*Thunnus albacares*); cozze 8% (*Mytilus galloprovincialis* allevate in Italia); polpa di pomodoro 4%; gambero rosa 4% (*Parapenaeus longirostris*); olio extra vergine d'oliva 4%; prezzemolo; mandorle tostate 1,6%; sale; basilico; aglio; pepe nero; cannella; alloro; peperoncino.





# PAELLA DEL MARE



7 MIN



15 MIN

## INGREDIENTI

Risotto 50,3% [acqua, riso, preparato per brodo e condimento a base di glutammato (sale, grasso vegetale di palma, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, guanilato e inosinato disodico, estratto per brodo (con soia), estratto di lievito, prezzemolo, estratto di carne)]; pomodori datterini gialli e rossi 7,4%; pesce spada 6,6% (*Xiphias gladius*); tonno a pinne gialle 6,6% (*Thunnus albacares*); cozze sgusciate 6,6% (*Mytilus galloprovincialis* allevate in italia); peperoni 6,6%; gambero rosa 3,3% (*Parapenaeus longirostris*); cipolla 3,3%; olio extra vergine d'oliva 3,3%; polpa di pomodoro 2,7%; sale; erbe e spezie in proporzioni variabili.





# TORTELLI DI PASTA FRESCA

CON VELLUTATA DI MELANZANE AL BASILICO  
E POLPETTINE DELLA NONNA



7 MIN



15 MIN

## INGREDIENTI

Tortelli di pasta fresca alla carne di manzo 33%:

sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua); ripieno: carne di bovino brasata (34%), ortaggi (carote, spinaci, bieta, sedano, cipolla, aglio), polpa di pomodoro, pangrattato, brodo vegetale, spezie, sale, olio di semi di girasole.

Condimento/salsa 67%:

polpa di pomodoro 15%; carne di manzo tritata 10%; melanzane fritte 10% (melanzane, olio di semi di girasole); Grana Padano 5% (latte, sale, caglio, lisozima); olio extra vergine di oliva 5%; pane grattugiato 5% (farina di grano tenero tipo "0", sale, lievito di birra); zucchero di canna 5%; latte UHT 2%; uova pastorizzate 2%; cipolla 2%; prezzemolo 2%; sale; basilico; aglio; spezie.





# BUSIATE DI PASTA FRESCA

CON MELANZANE FRITTE  
E TOCCHETTI DI PESCE SPADA IN TEGAME



7 MIN



15 MIN

## INGREDIENTI

Polpa di pomodoro 25%; busiate di pasta fresca 23,4% (semola di grano duro, acqua), pesce spada 20% (*Xiphias gladius*); melanzane fritte 10% (melanzane, olio di semi di girasole); cipolla 5%; olio extra vergine d'oliva 5%; zucchero di canna 5%; basilico 2%; prezzemolo 2%; sale; aglio; spezie.



# SECONDI PIATTI

---





# CAPONATA

DI PESCE SPADA ALLA SICILIANA



7 MIN



15 MIN

## INGREDIENTI

Polpa di pomodoro 25%; pesce spada 21% (*Xiphias gladius*) pescato con ami e palangari; melanzane fritte 10% (melanzane, olio di semi di girasole); peperoni 10%; sedano 5%; cipolla 5%; capperi sotto aceto 5% (capperi 60%, aceto di vino, sale); olive verdi denocciolate 5%; mandorle 5%; zucchero di canna; aceto di vino bianco; sale; peperoncino.





# INVOLTINI DI PESCE SPADA

CON MACEDONIA DI ORTAGGI  
E MANDORLE TOSTATE



7 MIN



15 MIN

## INGREDIENTI

Pesce spada 34% (*Xiphias gladius*); pan carré 10%: (farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, destrosio, lievito di birra, sale, glutine di frumento, estratto di malto d' orzo, farina di frumento maltato); verdure miste in proporzione variabile 10%: (patate, carote, piselli); uova pastorizzate 5%; semilavorato a base di grassi vegetali UHT 5%: [acqua, grassi vegetali (25%)(palma, girasole, cotone), latticello in polvere, maltodestrine, emulsionanti (E471, E322 lecitina di soia, E472b), stabilizzanti (E412, E410), colorante (betacarotene)]; olio extra vergine d'oliva 5%; mandorle tostate 5%; pane grattugiato 5% (farina di grano tenero tipo "0" acqua, sale, lievito di birra); olio di semi vari 5% (olio di semi di soia, olio di semi di girasole); formaggio Edam 3% (latte pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio); uva sultanina 2,4% (uva secca, olio di semi di girasole); pistacchio in granella 2%; sale; burro 1% (contiene latte); cipolla; latte uht 1% parzialmente scremato origine UE; fetta e scorza d'arancia; fetta e scorza di limone; basilico; prezzemolo; origano; salvia; pepe nero.





# SASHIMI DI SALMONE

CON GRATIN DI PISTACCHIO  
E CREMA DI PATATE FUMÈ



7 MIN



15 MIN

## INGREDIENTI

Salmone 50% (Salmo salar allevato in Norvegia); tonno affumicato 10% [(Thunnus albacares), sale, fumo naturale di legna di faggio]; pane grattugiato 7,5% (farina di grano tenero tipo "0", sale, lievito di birra); patate 6%; olio extra vergine d'oliva 5%; gin 5% (alcool 40% vol); pistacchio in granella 4%; latte UHT origine UE 3,5%; prezzemolo; olio di semi vari 2% (olio di semi di soia, olio di semi di girasole); burro 2%; sale; menta essiccata; origano; salvia; pepe nero.





# PARMIGIANA

## DI PESCE SPADA



7 MIN



15 MIN

## INGREDIENTI

Pesce spada 43% (*Xiphias gladius*); polpa di pomodoro 19%; melanzane fritte 10% (melanzane, olio di semi di girasole); Grana Padano 5% (latte, sale, caglio, lisozima); olio extra vergine d'oliva 5%; vino bianco; cipolla; zucchero di canna; sale; erbe e spezie in proporzioni variabili.





# COTOLETTA DI PESCE SPADA

GRATINATA CON BIETOLE AL LIMONE



7 MIN



15 MIN

## INGREDIENTI

Pesce spada 47% (*Xiphias gladius*) pescato con ami e palangari; bieta precotta (surgelata) 15%; Grana Padano 10% (latte, sale, caglio, lisozima); pane grattugiato 10% (farina di grano tenero tipo "0", sale, lievito di birra); pistacchio in granella 5%; olio extra vergine d'oliva 5%; olio di semi vari 5% (olio di semi di soia, olio di semi di girasole); sale; scorza di limone; origano; pepe nero.





# FILETTO DI BRANZINO

AL PANE SAPORITO  
CON SPINACI TRIFOLATI ALLE NOCCIOLE



7 MIN



15 MIN

## INGREDIENTI

Branzino 54% (*Dicentrarchus labrax*) allevato in Grecia; spinaci in foglia (surgelati) 15%; pane grattugiato 10% (farina di grano tenero tipo "0", sale, lievito di birra); pistacchio in granella 5%; nocciole pelate tostate 5%; olio extra vergine d'oliva 5%; burro 3% (contiene latte); sale; aglio; menta; scorza di limone; pepe nero.





# SARDE ALLA BECCAFICO

CON POMODORELLA  
E CACIOVALLO RAGUSANO



7 MIN



15 MIN

## INGREDIENTI

Filetti di sarda 27% (Sardina pilchardus) ; melanzane fritte 10% (melanzane, olio di semi di girasole, sale); polpa di pomodoro 9%; pan carré 9% (farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, destrosio, lievito di birra, sale, glutine di frumento, estratto di malto d' orzo, farina di frumento maltato); formaggio caciocavallo ragusano 4,5% (latte vaccino crudo, sale, caglio); formaggio edam 4,5% (latte pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio); olio extra vergine d'oliva 4,5%; zucchero di canna 4,5%; pane grattugiato 4,5% (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra); uova pastorizzate 4,5%; latte UHT parzialmente scremato origine UE 4,5%; mandorle 2%; patate fresche 2%; uva sultanina 1,8% (uva secca, olio di semi di girasole); cipolla 1,8%; basilico; prezzemolo; sale; aglio; origano; pepe nero



# CONDIMENTI

---





# SUGO CON TONNO A PINNE GIALLE



7 MIN



7 MIN

## INGREDIENTI

Polpa di pomodoro 43.7%; tonno a pinne gialle 30,1% (*Thunnus albacares*); olive nere denocciate 4,9%; capperi in salamoia 4,9% (capperi 90%, acqua e sale); olio extra vergine d'oliva 4,9%; zucchero di canna 4,8%; misto per soffritto 2% (verdure in proporzione variabile: cipolla, carote, sedano); sale; basilico; prezzemolo; aglio; origano; peperoncino; pepe nero.





# RAGÙ DI PESCE SPADA



7 MIN



7 MIN

## INGREDIENTI

Polpa di pomodoro 42 %; pesce spada 20% (*Xiphias gladius*); melanzane fritte 15% (melanzane, olio di semi di girasole); pistacchio in granella 10%; olio extra vergine d'oliva 5%; cipolla 2,5%; zucchero di canna; sale; basilico; aglio; pepe nero.





# SUGO PER PASTA CON LE SARDE



7 MIN



7 MIN

## INGREDIENTI

Polpa di pomodoro 42 %; pesce spada 20% (*Xiphias gladius*); melanzane fritte 15% (melanzane, olio di semi di girasole); pistacchio in granella 10%; olio extra vergine d'oliva 5%; cipolla 2,5%; zucchero di canna; sale; basilico; aglio; pepe nero.





# RAGÙ DI SPIGOLA E GAMBERETTI



7 MIN



7 MIN

## INGREDIENTI

Branzino 32% (*Dicentrarchus labrax*) allevato in Grecia; polpa di pomodoro 30%; gambero rosa 10% (*Parapenaeus longirostris*) pescato con reti da traino; pomodoro ciliegino 10%; olio extra vergine d'oliva 5%; cipolla 5%; zucchero di canna 5%; sale; basilico; prezzemolo; pepe nero; peperoncino.





# SUGO PER RISOTTO CON PESCE SPADA E TONNO AFFUMICATI



7 MIN



7 MIN

## INGREDIENTI

Semilavorato a base di grassi vegetali uht 40%: [(acqua, grassi vegetali (25%) (palma, girasole, cotone), latticello in polvere, maltodestrine, emulsionanti (E471, E322 lecitina di soia, E472b), stabilizzanti (E412, E410), colorante (betacarotene)]; tonno affumicato 20% [(Thunnus albacares), sale, zucchero di canna, fumo naturale di legna di faggio]; pesce spada affumicato 18% [(Xiphias gladius), sale, zucchero di canna, fumo naturale di legno di faggio], cipolla 5%; olio extra vergine d'oliva 5%; burro 5% (contiene latte); vodka 2% (alcool 40% vol); pomodori datterini gialli e rossi 2%; prezzemolo; zenzero 1%; basilico; pepe nero.





**ALTAMAREA**  
MAESTRI DEL PESCE AFFUMICATO

Sito produttivo

Zona Industriale di Agrigento  
Via Miniera Contino Piscopo, Lotto 58 - 92026 Favara (Ag) - Italia  
Stabilimento n. IT 3064

Sede legale

Viale dei Giardini , n°148 - 92100 Agrigento (Ag) - Italia

Contatti

Tel: 0922 441407  
Fax: 0922 441000  
info@altamareasrl.it  
www.altamareasrl.com

